PRÉCIS HISTORIQUE

DE L'ÉCONOMIE RURALE

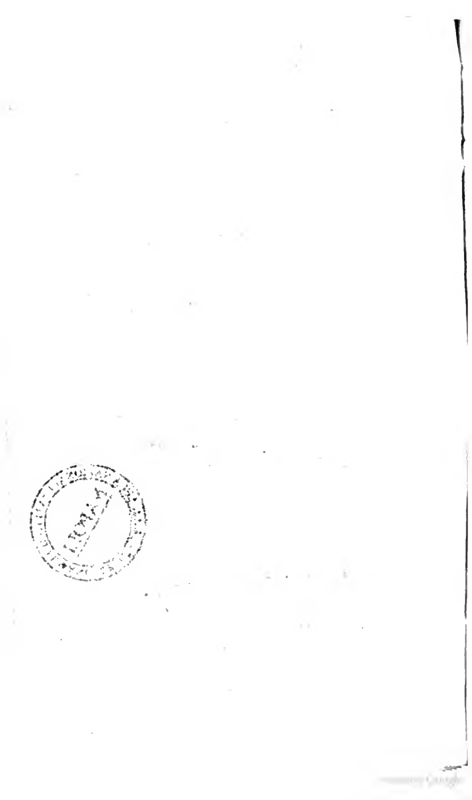
DES CHINOIS,

Présenté à l'Académie Royale des Sciences de Suède l'an. 1754., par M. Charles Gustave Eckeberg, Capitaine d'un vaisseau de la Compagnie Suédoise des Indes Orientales, publié par M. Linnaeus, & traduit du Suédois par M. Dominique de Blackford.



A MILAN. MDCCLXXI.

CHEZ LES FRERES REYCENDS
Libraires sous les Arcades de Figini.
Avec approbation.



AVERTISSEMENT

DU TRADUCTEUR.

LE petit ouvrage, dont on offre aujourd'hui la traduction au public, a paru à Stockholm l'an 1757. *Il est entièrement nouveau dans son genre: on s'apperçoit aisément, que l'Auteur n'est pas un voyageur ordinaire, & qu'il a vu avec fruit. Il seroit à souhaiter cependant, qu'il eut donné des explications plus parfaites de quelques productions naturelles. Le Traducteur qui est étranger, n'a eu d'autre but, que de rendre fidèlement son original & d'être intelligible.*

PRÉCIS HISTORIQUE

DE L'ÉCONOMIE RURALE

DES CHINOIS.

IL n'y a peut-être point de peuple, qui puisse se vanter d'être assés riche en productions naturelles & de les posséder dans une variété assès grande, pour pouvoir se passer entièrement des productions étrangères. C'est cette défectuosité, qui paroit être le lien général qui unit ensemble les sociétés civiles: mais la nature semble avoir suivi une règle différente à l'égard de la Chine; elle peut se suffire à elle même.

Ce païs est si heureusement situé, que les habitans de la partie septentrionale se plaignent aussi peu du grand froid, que ceux qui habitent la partie méridionale, se plaignent d'une trop grande chaleur. Le climat des païs intermédiaires est doux, égal & il est par conséquent agréable pour la vie, commode à la santé & propre à produire toute sorte de plantes.

Les vents alisés, qui sont propres à la partie méridionale & chaude apportent avec eux de grands avantages à ce climat, le vent du nord purifie l'air, dissipant toutes les

vapeurs pernicieuses, que la chaleur élève sur l'atmosphère, & le vent du sud tempère l'éffervescence de la saison chaude.

La plus grande partie des frontières de la Chine est mouillée par de vastes mers, qui de distance en distance forment des golphes, où l'on est entièrement à l'abri de tempêtes. Comme la nature semble avoir borné ici la navigation, elle lui a ouvert des nouveaux chemins par des rivières & des fleuves navigables qui se répandent dans l'intérieur du païs.

Le flux & le reflux de l'eau, qui s'étend fort avant dans le païs & cinq milles Suedois au delà de la ville de Canton, facilite la navigation, & fait que les différentes contrées peuvent se communiquer mutuellement leurs productions; ce qui augmente le commerce & la consommation générale.

Le sol est si fertile, que quelque mauvais que puissent être les marais & les hauteurs, ils récompensent cependant abondamment le travail des laboureurs; car le bled, les fruits de la terre & des arbres, qui mûrissent ici parfaitement & dans une variété infinie, s'éfforcent, pour ainsi dire, à l'envi de combler leurs cultivateurs de constantes moissons.

Les grandes & vastes forêts fournissent, outre une quantité immense de bois de charpente & d'autres bois propres à bien des usages, plusieurs espèces de bois fins & pré-

cieux, des ſucs utiles, des gommes, des écorces & des feuilles. Ces forêts ſont d'ailleurs habitées par un grand nombre de bêtes ſauvages qui ſervent à la nourriture & à l'habillement. Des métaux, différentes eſpèces de pierre & de terre, des ſels, du ſable d'or, des perles, du corail, quoiqu'il ne ſoit pas de la meilleure qualité & une infinité d'eſpèces de poiſſons que le rivage frais & ſalé attire en quantité, font voir que la nature ne les a pas traité en marâtre non plus de ce côté là. La volaille, qu'on trouve ici partout en troupes fort nombreuſes, flatte la vue, les oreilles & le gout. En un mot le regne de la nature eſt dans la plus grande perfection à la Chine: elle offre les perſpectives les plus magnifiques, des ſituations & des commodités de toute eſpèce, aux quelles ni l'invention ni l'art ne pourroit rien ajouter; & ſi l'on excepte le ſuperflu, dont on peut ſe paſſer, toutes les choſes néceſſaires à la nourriture & à l'habillement, ſans qu'on ait beſoin, d'avoir recours à l'étranger.

Comme le bien être d'un païs dépend principalement du bon ordre & de l'induſtrie de ſes habitans, on peut dire que la Chine jouit particulièrement de ces avantages. Tous ceux qui ont fait des deſcriptions de ce païs ont remarqué l'induſtrie des Chinois & leur dextérité pour toutes ſortes de métiers, & nous en voyons des preuves par les différen-

tes marchandises, que nos vaisseaux y vont chercher. Leur païs produit en quantité suffisante les matières crues.

Je me suis proposé, pour prouver l'industrie singulière des Chinois, de raconter ici brièvement ce que j'ai observé pendant un séjour de quinze mois que j'y ai fait en trois fois différentes, touchant quelques détails de leur économie ordinaire & habituelle.

De l'Agriculture.

DAns les parties méridionales de la Chine, qui sont situées sur la mer, le ris, espèce de bled, qui prospère le mieux dans un sol bas & humide, est comme presque chés tous les orientaux la principale nourriture. Il est des espèces de ris, qui prospèrent dans un sol sec & haut, comme l'on voit par ci par là dans l'isle de Java, & d'autres terres hautes. Les provinces Chinoises qui ont un sol sec & inégal, se servent de ce ris: mais en *Quantung* ou dans les provinces méridionales qui sont basses, on le semeroit avec perte, parceque son grain est petit, qu'il demande le double du tems pour mûrir, au lieu que le grain de l'autre ris est plus gros, qu'il croît mieux & plus vîte, & qu'il peut toujours être sous l'eau, sans être endommagé. De cette espèce il y en a une sorte inférieure, qui est rougeâtre &

dont les gens du commun se servent. on s'en sert aussi, pour en faire une eau de vie qu'ils appellent *Samsou*.

On m'a dit qu'à mesure qu'on avançoit dans la Chine, du midi au septentrion, la culture du ris diminuoit, & qu'on cultivoit à proportion plus de seigle, d'orge, de froment, de fèves, de pois &c. & que dans les provinces les plus septentrionales, où le ris ne prend pas du tout, on entendoit parfaitement bien la culture du blé.

Néanmoins on plante aussi du froment, des fèves, des petits pois & des lentilles dans les provinces méridionales, dont les habitans se servent en partie pour eux, & en partie pour les étrangers: Mais on sême beaucoup plus fréquemment du ris, dont je parlerai plus particulièrement, puisqu'on s'en sert aux environs de Canton au lieu de pain.

On sçait que la Chine est un païs extrêmement peuplé. La plupart des provinces le sont au point, qu'on est étonné de voir que ce païs puisse produire assès de blé pour tant de millions d'habitans, d'autant plus qu'à l'exception de quelques *Younques* (*) venant de la Cochinchine & de quelques vaisseaux hollandois chargés de blé, ce qui n'arrive encore que rarement, ils n'en tirent

(*) Espéces de navires fort grands.

point de l'étranger : mais quand on fait attention à leur induſtrie preſqu'incroyable à cultiver & à tirer parti de tout, à leur parcimonie & extrême ſobriété dans la vie ordinarie, on eſt convaincu qu'un païs qui a des pareils habitans, quelqu'en ſoit le nombre, ne peut preſque jamais manquer de leur fournir la nourriture néceſſaire : au contraire c'eſt plutot la multitude de gens laborieux, qui contribue à la richeſſe du païs & à la meilleure ſubſiſtance des habitans ; car chaque agricole laborieux tire toujours plus du ſein reconnoiſſant de la terre, qu'il n'en peut conſommer lui ſeul.

Le degré de perfection, où l'on a pouſſé dans la Chine l'agriculture & particulièrement la culture du ris, eſt le principal fondement de la félicité, dont jouit ce païs. L'économie rurale eſt auſſi la profeſſion, qu'on y honore, & qu'on y encourage le plus. Les empereurs mêmes pour mieux marquer combien ils eſtiment cette profeſſion & pour donner à leurs ſujets un exemple digne d'être imité, vont à la campagne à un certain jour de chaque année, accompagnés des grands de leur cour, prennent la charue à la main, préparent & sèment un diſtrict, & moiſſonnent enſuite de leur propre main le fruit de leur travail : mais il faut, que je me borne aux côtes de Canton.

Du terrain.

LE terrein aux environs de Canton eſt auſſi varié eu egard à ſa ſituation, que dans d'autres endroits; tous les lieux bas ſont couverts de terre graſſe & noire: mais à meſure que le terrain s'élève, il ſe revêt d'une terre jaune & rougeâtre melée d'ochre & le ſable & le gravier s'y trouvent en plus grande quantité. lorſque cette terre reſte inculte pendant quelque tems, l'alternative de la pluie & du ſoleil lui donne une ſurface, pour ainſi dire pétrifiés. Néanmoins des pins & d'autres arbres réſineux y ont pris racine & quelques plantes peu délicates, telles qu'il en vient chés nous ſur les vieux murs & ſur les rochers, proſpèrent très bien dans les fentes; ce qui prouve que la terre expoſée ſur des hauteurs aux vents & à la ſéchereſſe, quoique la pluie enlève ſes parties graſſes, n'eſt cependant pas impropre à produire des plantes.

La rivière *Ta* ou *Tahs*, ſe jette dans la mer au deſſous de Canton. Le flux & le reflux fait que ſon eau eſt mêlée ici d'eau ſalée. Elle partage le païs, à la diſtance de quelques milles autour de la ville, en pluſieurs isles grandes & petites, dont les rivages ſont larges, unis & bas, de façon que lorſque l'eau monte le plus haut, ils

reſſemblent plus à des grands lacs qu'à des champs. Cette humidité continuelle doit néceſſairement rendre cette terre argileuſe en elle même, bourbeuſe & marécageuſe : auſſi les agricoles y enfoncent-ils juſqu'aux genoux, avant que d'arriver à un terrein ferme.

Il ſemble qu'un terrain, qui eſt ſous l'eau deux fois toutes les vingt quatre heures, doit reſter privé de ſes parties graſſes, & de tout ce qu'il faut pour produire du bled, & devient par là impropre à être cultivé, parceque l'eau emporte & entraine lorſqu'elle s'en va, l'engrais qu'elle peut avoir amené. Ces champs humides enſemencés de ris, ne reçoivent en effet point d'autre engraiſſement, que le chaume du ris même mis dans la terre, qu'on laiſſe pourrir: Malgré cela ils rendent tous les ans une moiſſon au centuple.

Toutes les fois que l'eau inonde les champs, elle y laiſſe quelques parties graſſes & bourbeuſes, qui rendent la terre fertile ; car l'eau de la marée, qui monte eſt plus ſaltée & plus trouble, qu'elle ne l'eſt lorſqu'elle deſcend : outre cela elle deſcend au commencement fort lentement & les champs au ris ſont déja à decouvert, lorſque la marée deſcend avec véhémence ; ce qui fait que le limon ſalé, qui a coulé à fond & qui fait l'engraiſſement du champ n'en peut plus être emporté.

Des champs à ris ou risières.

LEs champs à ris sont si moux en quelques endroits, que la marée emporte la terre des rivages. Pour éviter cet inconvénient, on y plante des cyprès, dont les racines s'entrelacent, & donnent de la fermeté à la terre. Chaque champ de ris étant séparé de la rivière par de larges fossés, ces allées de cyprès plantées en longues haies forment un beau coup d'oeil, particulièrement, lorsque la terre est sous l'eau.

Dans des endroits plus élevés, qui ne peuvent pas être arrosés par la marée, on a planté une autre espèce de champs à ris. Pour leur procurer une quantité égale d'eau, ils font une terrasse autour de chacun de ces champs de la hauteur de deux à trois pieds & dans le temps de la pluie, ils laissent augmenter les eaux, ou ils les laissent écouler, selon qu'ils le jugent à propos. Dans le tems de sécheresse ils les arrosent ou par des conduits, ou en y portant l'eau. La terre de ces champs est mêlée d'une argile & d'une glaise ferme, & comme ils peuvent rendre le double de ce que les autres champs rendent, on les engraisse de plusieurs espèces de fumier & on en a plus grand soin. Les Chinois plantent

outre cela du ris dans des endroits bourbeux & marécageux ; mais comme il n'eſt pas poſſible de les entretenir dans un degré égal d'humidité ſans beaucoup de peine & de dépenſes, ils manquent ordinairement dans les années sèches.

Des Chinois dignes de fois m'ont raconté que dans la province *Yochien*, la rivière qui ſe jette dans la mer près de *Changeheu* & *Amoy* formoit des grands rivages plats & que les habitans, mécontens de ce qu'un terrain ſi étendu ne produit rien, faiſoient des radeaux, étendoient des nattes deſſus, y mettoient de la terre ; & y plantoient du ris avec beaucoup de profit : qu'à la vérité ces champs flottans étoient quelques fois ſujets à être endommagés par les ouragans, lorſque les vents changeoient ; mais qu'on les regardoit comme fort lucratifs, parce que dans le tems ſec, auſſi bien que dans le tems pluvieux, l'eau de deſſous leur conſervoit toujours une humidité égale, & que la pluie ne leur cauſoit point de dommage puiſqu'elle s'écouloit bientôt. C'eſt là une preuve de leur induſtrie digne de conſidération.

On prépare tous ces champs, ou avec la charrue, ou avec la bêche, & comme tout ſe réduit au but que le vieux chaume de ris ſoit retourné & mis dans la terre, l'une ou l'autre peut également ſervir à cet

effet; car le terrein étant toujours si mou, comme nous avons déja observé, que les laboureurs y entrent jusqu' aux genoux, il est aisé de le travailler. Leur charrue est extrêmement simple, & est tirée par un bœuf: mais avec la pioche, ils peuvent aussi sans beaucoup de peine remuer aussi profondément dans la terre bourbeuse, qu'ils le jugent à propos. A la prémière marée la terre ayant été inondée devient unie, comme si elle avoit été applatie avec un rouleau, & comme l'humidité continuelle empêche la terre de se coller, ils n'ont pas besoin d'autre instrument d'agriculture.

On traite de la même manière toutes les autres espèces de terroir, choisissant pour cet effet le tems, où la terre est le plus amollie par l'humidité, & conséquemment facile à travailler. Ils engraissent & labourent une petite partie d'un acre, plus ou moins grande d'environ soixante pieds en quarré. Il faut à la vérité qu'elle soit humide & molle comme le reste. il est nécessaire cependant, qu'elle soit assès eloignée de la rivière, pour qu'elle ne puisse pas être entièrement inondée par la marée, lors qu'elle monte. Ils ensemencent cette partie fort copieusement d'un ris, qu'ils ont laissé auparavant s'imbiber d'une eau qui a restée sur du fumier & de la chaux. Lorsque le ris commence à paroitre, ils tiennent l'acre

ſous l'eau à trois pouces de profondeur; au bout de trente jours ces plantes ſont propres à être transplantées dans des grands champs. Lorſqu'ils les transplantent, ils ne ſe ſoucient pas beaucoup qu'elles ſoient en lignes directes. Ils ont ſoin ſeulement, que chaque plante ait une place ſuffiſante. La diſtance qu'ils laiſſent ordinairement entre les plantes eſt de huit à neuf pouces. Ils font cette opération comme toutes les autres avec beaucoup de facilité, & de manière, qu'ils ôtent environ la longueur de deux pouces des pointes des plantes & mettent chacune en particulier, ou lorſqu'elle eſt trop petite, pluſieurs enſemble, dans la terre molle avec les doigts, aſsès profondément pour qu'il y ait deux pouces de terre au deſſus de racines. Quand le ris a été tranſplanté de cette manière, ils n'y font plus rien: ils examinent ſeulement, pendant que les plantes ſont encore délicates, ſi elles n'ont pas été endommagées par les vers ou par d'autres inſectes; & ſi cela eſt arrivé, ils mettent des nouvelles plantes à la place de celles qui ont péri, & jettent alors un peu de chaux ſur le champ; ce qui chaſſe les inſectes.

Des vents variables & du climat.

LEs vents variables qui souflent dans les provinces méridionales de la Chine situées en dedans du tropique du cancer, y produisent de tels changemens dans le climat qu'ils partagent l'année en deux saisons, savoir : la saison humide & la saison sèche. Quand le soleil passe dans le mois de Septembre de la ligne équinoctiale vers le midi, l'air devient peu à peu plus frais, & pendant le mois d'Octobre & une partie du mois de Novembre, il regne ordinairement des brouillards & des petites pluies : aussi toutes les fois qu'un vent du Nord-est s'élève, l'air s'éclaire & reste serein, jusqu'à ce que ce vent d'hiver ait entièrement disparu. Dans les mois suivans le climat est plus stable, plus sec & plus beau, jusqu'à ce que le soleil ait achevé de nouveau son voyage d'hiver & ait passé dans le mois de Mars, au travers de la ligne équinoctiale vers le Nord.

L'air échauffé, qui a tiré peu à peu en haut une quantité de vapeurs, les rend successivement par des pluies plus fortes & plus abondantes, qui dans les mois de May & de Juin deviennent toujours plus copieuses & tellement persévérantes, qu'on voit souvent douze à quinze jours de pluie sans discontinuité. De fortes tempêtes & des ouragans

accompagnent ordinairement les grandes pluies du Sud vers l'Oueſt. Quoique le ſoleil commence dans le mois de Juin, à diriger ſon cours de nouveau vers le midi, il laiſſe cependant dans ces endroits une chaleur plus forte qu'elle n'étoit, lorſque le ſoleil y donnoit perpendiculairement: Le tems commence pourtant à devenir plus ſtable, & moins pluvieux, & des nuées baſſes & des coups de vents ſont cauſe que la chaleur, qui a reſté ſe fait ſentir pendant quelques jours plus forte qu'auparavant. Le mois d'Aôut eſt plus tempéré, mais vers le mois de Septembre le tems eſt variable, tantôt ſerein, tantôt nébuleux, ce qui dure juſqu'à ce que l'autre vent s'établiſſe. C'eſt pour cette raiſon que les mois d'Avril, de May, & de Juin ſont appellés chés eux, mois de pluie; car la pluie tombe alors plus fréquemment, & en ſi grande quantité que l'eau ſe jette en grands torrents des endroits eſcarpés, & ſe forme de nouveaux canaux & de nouveaux lits entre les rochers. Pour remédier à la ſécheresse qui pourroit avoir lieu dans les mois ſuivants, les habitans conduiſent cette eau dans leurs champs à ris.

Il faut remarquer ici que pendant l'équinoxe, le changement de vents eſt précédé ordinairement d'une eſpèce de tempête violente, qui ſoufle quelques jours avant ou après la pleine lune. L'air inférieur devient

alors extrêmement épais & nébuleux. Ce brouillard, qui a cause de la véhémence du vent, ne peut pas se transformer en pluie, est furieusement agité. L'ouragan augmente à proportion qu'il va vers l'Ouest, quand il est de l'Ouest, les arbres & les maisons peuvent à peine lui résister : il abbandonne une région après l'autre, & au bout de vingt quatre heures il commence à se dissiper. Les champs & les bâtimens en sont ordinairement endommagés : aussi appelle-t-on cet ouragan *Tay*, qui veut dire le grand vent.

Les Chinois savent tirer avantage, pour leur agriculture, de cet ordre successif des vents : ils labourent la terre, lorsqu'elle est mouillée par le tems de l'automne & encore asses molle, pour y semer, ou pour y planter, pour l'hiver. Cela se fait ordinairement dans le mois de Décembre, & comme l'air est alors plus frais, l'eau ne peut pas asses secher, pour qu'elle ne contribue pas à l'accroissement & à la moisson. Celle-ci arrive cent vingt jours après ou dans le mois d'Avril : on engraisse alors un peu, on laboure & on prépare ce champ que la pluie a ramolli, pour y semer ou planter de nouveau. C'est vers la fin du mois de May, ou vers le commencement de Juin, qu'on prépare ordinairement les champs à ris pour la seconde moisson de la même année.

On seroit tenté de croire que le change-

ment de la pluie & de la chaleur faciliteroit l'accroiſſement du ris plus promptement qu'à la prémière moiſſon ; cependant ils ſont obligés d'attendre plus longtems cette ſeconde moiſſon & il faut qu'ils comptent cent trente jours depuis l'enſemencement juſqu'à la récolte du ris. De là vient qu'elle n'arrive que rarement dans le mois de Septembre.

On met les plantes au ris dans les champs bas, vers la fin du mois d'Avril, ou vers le commencement du mois de May. Ces plantes demandent autant de jours pour mûrir que celles des autres champs & la moiſſon arrive ordinairement dans le mois de Septembre: après cela on laiſſe la terre en friche juſqu'au mois d'Avril; pendant ce tems les chaumes & les racines du ris qui ont reſté, pourriſſent, de manière qu'ils ſe confondent entièrement avec la terre quand on la laboure.

Dès que le ris commence à blanchir, ſigne de ſa maturité, on le coupe avec des faucilles à main, dont le tranchant eſt dentelé comme une ſcie ; on le lie en gerbe, & on le met dans un endroit ſec & élevé, pour qu'il y ſèche & qu'il y demeure juſqu'au tems qu'on le bat. Le ris battu a encore ſon écorce, & on l'appelle *Paddi*, on s'en ſert en partie pour le ſemer, en partie pour en nourrir le bétail: mais avant

que les hommes s'en fervent, ils l'ecrafent dans des mortiers de pierre avec des pilons de bois, après quoi on le vanne.

Quelques œconomes, qui ont des champs trop étendus, pour qu'ils les cultivent eux mêmes, en cedent une partie à des pauvres gens, moyennant une certaine redevance. Ces fermiers font trop pauvres pour labourer les champs avec la charrue & des bœufs; c'eft pourquoi ils fe fervent de pioches, ils achetent des autres, les plantes de ris, qu'il leur faut. quand le ris eft mûr, & qu'ils l'ont coupé, ils le battent fur quelque colline, ou quelque rocher nud, & ils en payent la redevance au propriétaire.

De l'engraiffement des terres.

UNe agriculture fi étendue exigeant beaucoup d'engrais, les pauvres gens gagnent leur vie à ramaffer dans les rues & aux environs des maifons & même avec des petites fampanes ou barques fur les rivages, toutes fortes de matières propres à engraiffer, même les excrémens d'hommes & de bêtes; ils les vendent à ceux qui en font un commerce particulier. Ceux-ci les revendent aux agricoles qui en ont befoin. Ils amaffent auffi l'urine dans des vafes particuliers, qu'ils tiennent dans les maifons. Quand la moiffon a été avantageufe,

un *Pekul* (*a*) de la prémière espèce d'engrais coute deux *Mes* (*b*), & un *Pekul* de la dernière ne coute que la moitié : outre cela chaque œconome a soin que les excrémens du bétail ne soient pas perdus dans les patis. on emploie des enfans ou d'autres gens qui ne sont pas en état de s'occuper plus utilement, à les ramasser. Ils brulent aussi les ossemens qu'ils trouvent, & en jettent la cendre avec celle d'herbe & de bois brulé sur les champs, pour les rendre plus fertiles.

On engraisse, on laboure & on applanit les champs qui quoiqu'humides, sont dans une situation plus élevée que ceux dont nous avons parlé jusqu'ici. Leur terre est plus meublée : on ensemence fort copieusement une portion d'un champ, d'un blé, qui a été trempé pendant quelques jours dans une sauce de fumier & on le transplante. Quelques fois on plante aussi le blé trempé de cette manière dans le champ préparé, de façon que les grains sont à la distance de quatre pouces l'un de l'autre. on presse la terre autour de chaque grain. Dans une grande sécheresse, on conduit une petite quantité d'eau sur les champs. Les

(*a*) Un *Pekul* pese environ cent quarante deux livres & demi poids de Suède.

(*b*) Un *Mes*, qui est la dixième partie d'un *Tell*, vaut dix sols de France.

profonds fillons, qui se sont formés de la pression de la terre contre les grains, reçoivent alors l'eau & donnent de l'humidité aux jeunes plantes sans les noyer. La véritable saison pour transplanter est vers la fin de Décembre, quoique l'air soit alors fort frais & qu'il fasse froid quelque fois pendant la nuit. La semence pousse pourtant, & forme sa souche au bout de quinze jours, dont chacune donne dans le mois de Mars sept à neuf tiges avec leurs épis, mais la paille est plus courte que chés nous. Le mois de May donne une moisson abondante: On m'a assuré qu'un grain du bled, en donnoit cent vingt, ce qui recompense bien le travail qu'on y a mis.

Comme le ris est la principale nourriture des Chinois, puisqu'ils s'en servent en guise de pain, on n'emploie qu'une petite portion du terrain pour le blé: Ils s'en servent uniquement pour leurs confitures, dont ils consomment une grande quantité à leurs jours de fêtes, pour leurs Pagodes & leurs offrandes. Ils en font aussi un peu pour eux mêmes. Les étrangers en consomment la plus grande quantité; & comme le blé, que cette province produit, n'est pas suffisant pour eux, on en apporte en quantité des provinces septentrionales pour leur usage.

J'ai vu dans un petit champ, de l'orge dans le mois de Juin, qui avoit très bien

pouſſé : mais comme on l'avoit ſemé trop tard, la chaleur, qui étoit déja brulante, l'avoit fait monter ſi vite, que la tige ſe flêtrit, avant qu'elle pût former des grains, & qu'elle ne contenoit dans ſes épis conſiderables que des ecoſſes vuides. Si on avoit ſemé cet orge, comme l'on ſème le blé dans un tems plus frais, il auroit fourni ſans doute une riche moiſſon. J'en concluois que comme ces eſpèces de blé proſpèrent très bien étant ſemées & tranſplantées dans un champ bien préparé & également humíde, le tems frais eſt plus convenable à leur accroiſſement que le tems chaud.

Leur manière de battre le bled & le ris eſt la même & ſe fait comme chés nous avec des fléaux. Après que le bled eſt battu, on le fait paſſer par une macchine faite exprès pour le nettoyer, & qui en fait partir toute la pouſſière, avant que de le moudre. Si les moulins à Canton étoient auſſi commodes, que ces machines, pour netoyer, ils pourroient épargner beaucoup de travail & de mains; car la manière de moudre ici avec des moulins à main eſt extrêmement penible. Il eſt étrange, que les Chinois, qui ont tant d'inventions ingénieuſes pour faciliter des petits travaux, faſſent tout avec leurs mains dans les grands travaux, comme ſcier, moudre & d'autres qui exigent plus de force, quoiqu'ils ayent

aſsès de facilité pour conſtruire des machines tant ſur les montagnes, que ſur les rivières.

Ainſi, comme nous venons de voir, ils employent à l'agriculture tous les endroits plats & bas & mettent peu de travail à la terre molle qu'ils tiennent entièrement égale. La récolte rend ordinairement au centuple: mais lorſqu'il ſurvient un tems déréglé, une trop grande ſéchereſſe ou une trop grande humidité, il y a de la ſtérilité ici comme ailleurs: & comme le païs eſt prodigieuſement peuplé, elle a toujours des grandes conſéquences: une petite augmentation du prix du ris fait murmurer les pauvres & les fainéans, & quand enfin d'autres s'attroupent avec ces mécontens, il en naît une révolte contre le gouvernement tartare, ce qui arriva l'an. 1751., la famine étant accompagnée encore d'une maladie epidémique, qui enleva beaucoup de monde.

Des champs ſitués ſur des hauteurs.

DEs hauteurs & des pentes ſeroient impropres par leur ſituation à porter quelque choſe. Dans les mois pluvieux: la pluie fréquente noyeroit & emporteroit tout ce qu'on auroit ſemé, ou bien les plantes, après que l'eau s'eſt écoulée, ſe trouveroient dépourvues de terre & expoſées ainſi à la

féchereſſe & à la chaleur qui ſurviendroit. Pour remédier à cet inconvénient, ils ont eu ſoin de changer les hauteurs en plaines, moyennant des terraſſes dont la hauteur & la largeur eſt ſuivant la pente. Ils employent ces terraſſes à différentes plantes, & donnent à chacune la place qui convient le mieux à ſa nature. Celles qui ſupportent le plus de ſéchereſſe, ont leur place en haut, & les plantes qui ſont plus tendres, ſont placées en bas. Quand la pluie à mouillé la terre des terraſſes ſupérieures, on conduit l'eau aux terraſſes inférieures, par le moyen de ſillons: ainſi outre la pluie qu'elles ont reçûe, elles profitent encore de l'eau ſuperflue des terraſſes ſupérieures.

Les bords des terraſſes qui ſont faites quatre ou cinq pieds l'une au deſſus de l'autre, deviennent quelques fois ſi durs par l'effet de la pluie & du ſoleil, qu'ils pourroient ſubſiſter nombre d'années: malgré cela ils y ont planté pluſieurs arbres, dont les racines entrelacées donnent de la conſiſtance à ces bords. Les arbres mêmes garantiſſent les plantes, de la chaleur du ſoleil & des vents, & font que les terraſſes ainſi ornées offrent à la vue un fort bel aſpect.

Quand ils ont remué la terre des terraſſes avec une petite charrue, ou avec une bêche, & qu'ils l'ont applani avec un râteau au lieu d'une herſe, on lui donne quelques

fois, pendant qu'on la laboure autant d'engraiſſement, que les plantes qu'on veut y mettre en exigent ; mais en cela auſſi on obſerve une grande économie : on trempe pour la plupart le fumier dans des trous ronds murés dans la terre & remplis d'eau, on arroſe la ſémence avec cette ſauce, quelques fois en plantant ils mettent une poignée de cendre ſur chaque grain, ils croyent, que l'engraiſſement, qui tombe entre les plantes n'eſt d'aucune utilité.

On laiſſe à peine un mois de repos aux couches conſtruites ſur les terraſſes, ou autrepart, & dès qu'une production eſt mûre & recueillie, on les prépare pour en porter une autre, ce qui ſe fait trois fois par an. Quant à la ſaiſon, les cultivateurs ſont attention à la nature des végétaux, & l'on donne à chaque plante, la ſaiſon la plus convenable, ſelon qu'elle demande ou de l'humidité ou du froid ou du ſec. Les racines ſeules ont pour partage l'automne.

Les genres de ſémences, qu'on plantoit le plus généralement ſur ces hauteurs, étoient les ſuivans : un genre de ſémence groſſière d'une plante avec une racine mince qui reſſemble pour les feuilles, les fleurs & les vaiſſeaux qui conſervent la graine à nos radis. Le commencement de Décembre étoit le tems le plus convenable pour celle là ; on formoit dans la terre nouvellement labourée

des fillons qui avoient un pied de large, & un demi pied de profondeur. Entre ces fillons il y avoit des longues couches étroites d'un quart d'aune de largeur : au moyen de ces fillons l'eau trop abondante pouvoit découler, après avoir laiffé une humidité fuffifante. on plantoit les grains à la profondeur de quatre doigts & on leur laiffoit fept à huit pouces d'intervalle, comme cela fe fait dans la faifon fèche, on les arrofe au commencement. au mois de fevrier tout étoit en fleurs & dans le mois d'avril les vaiffeaux à femence devenoient jaunes ; alors on arrachoit les plantes, on les féchoit & on les battoit pour en avoir la femence abondante. De cette fémence on tire une huile, dont on fe fert beaucoup dans le ménage particulièrement pour les lampes, & quand elle eft fraiche, on s'en fert pour préparer les mets. Cette huile eft fi graffe, qu'on ne peut pas l'employer dans la peinture, parcequ' elle ne fèche pas afsès. Le noir de fumée qui fort de ces lampes fait la couleur noire, connue fous le nom d'encre de la Chine.

Ordinairement la fémence de Coton, qu'ils appellent *Minfu*, prend la place de la fémence à l'huile. On prepare le terrain, comme on a déja decrit, on plante auffi la fémence dans des couches, auffi étroites, que pour la fémence à l'huile à la diftance d'un pied l'une de l'autre. Il faut remarquer, que felon

lon

ſon que les plantes ſont plus fortes ou s'etendent davantage, ils ſont les couches plus larges ou plus étroites, plus eloignées ou plus rapprochées l'une de l'autre. C'eſt dans le mois d'Avril, qu'ils mettent les grains dans la terre. Ils jettent ſur chaque grain quelques poignées pleines de cendre de l'herbe, qui produit l'huile, ou d'une autre; & c'eſt là tout l'engrais qu'ils donnent pour cette fois à la terre. Juſqu'à ce que la quatrième feuille pouſſe, on l'arroſe dans des jours ſecs. La chaleur & la pluie ſont que les fleurs qui ont paru dans le mois de Juillet, ſe changent dans celui d'Août en fruits, qui mûriſſent dans un tems ſec & s'ouvrent pour montrer le coton.

Alors on les cueille, on ſépare le coton & la ſémence, qu'on garde pour l'enſemencement prochain. Trop d'humidité nuit à la plante du coton, pendant le tems de l'accroiſſement & pendant celui de la maturité: auſſi quand le tems pluvieux continue, le coton pourrit ſur la tige; ce qui fait que la récolte n'eſt que médiocre, en comparaiſon des autres. Les ſouris recherchent extrêmement cette ſémence, non ſeulement lorſqu'elle eſt étendue après qu'on la cueillie, mais même quand elle mûrit encore dans ſes vaiſſeaux.

Les patates qu'ils appellent *Fauciy*, ſont le troiſieme & dernier fruit, qu'ils plantent

ſur les terraſſes : après le coton, ils remuent de nouveau la terre, & y mettent des petits morceaux des patates coupées à la diſtance d'environ un pied. Comme ce fruit n'eſt pas auſſi délicat, que le précédent, qu'il croît lentement, & qu'il réſiſte au froid, ils lui laiſſent pour croître les derniers mois de l'année. Ces patates diffèrent des nôtres en quelque choſe. Elles ont la pelure rouge, elles ſont plus longues, jaunes & d'un goût doux & agréable ; mais l'herbe reſſemble à celle de nos patates en Europe.

Ils ne font pas toujours ſuccéder le coton à la plante, à l'huile, & les patates au coton. D'autres végétaux comme des lentilles, des fèves, des *Locktau* & des Calebaſſes prennent quelques fois la place du coton ; mais ordinairement ils commencent par la ſémence à l'huile, & ils finiſſent de tirer parti de leurs terraſſes, pour l'année, par des patates. Ils préparent toujours le terrein de la manière décrite & ils ne mettent point de ſémence, qui n'ait été trempée auparavant pendant quelques jours dans de la ſauce de fumier, ou dans de l'eau de chaux.

Ils plantent & traitent comme les patates, les *Yams*, qu'ils appellent *Utau* : mais le terrain pour les *Yams* eſt différent ; car on plante ces racines dans des endroits ſi marécageux & ſi humides, qu'ils ne ſeroient

pas propres pour d'autres plantes, quelque fois aussi dans un champ de ris, qui a déja servi une fois dans une année, & qu'on n'estime pas assès bon, pour fournir une seconde récolte. Plus on laisse ces racines en terre, plus elles deviennent grandes. ordinairement on les tire de la terre dans le mois de Novembre.

Ils mettoient les racines coupées de la canne de sucre, dont chaque morceau avoit deux jets, dans la terre, à la profondeur de plus d'un quart d'aune, & ils laissoient deux pieds d'espace entre chaque rang. Ils employent pour cela aussi bien les terrasses les plus élevées, que les endroits les plus bas. Dans les mois de Mars & d'Avril, on la planta dans des endroits bas, & dans les mois pluvieux sur des hauteurs; ce qui produisit une récolte différente. Lorsque la canne commençoit à jaunir, on la coupe; car si on laisse plus long-tems, elle commence à pourrir par la racine. Elle atteignoit la hauteur de quatre à six aunes. Ils portent à un endroit commode & situé sur la rivière, quelques charges d'une sampane de Sucre, y construisent une maison de *Bambou* & de nattes. à l'un des bouts de cette maison ils font un four avec deux grands chauderons, qui y sont mûrés; à l'autre bout, il y a une aire spacieuse, garnie de planches, sur laquelle deux bœufs trainent un rouleau équarri fait

d'un bois dur. La canne, qu'on avoit mis ſous le rouleau par couches, étoit ecraſée de cette manière, & le jus qu'on conduiſoit, moyennant un égout au bout de l'aire, s'y raſſembloit dans un grand vaiſſeau. On mettoit la canne ainſi preſſée dans le chauderon bouillant pour en tirer tout le ſuc. On le mêloit enſuite avec ce qui étoit déja éxprimé, on le faiſoit paſſer par le crible & on le laiſſoit bouillir dans l'autre chauderon, juſqu'à ce qu'il prît la conſiſtence d'un ſucre brun.

Les feuilles & les cannes, qui ne contenoient plus de parties ſucreuſes, ſervoient pour fournir le feu néceſſaire. Quand il n'y avoit plus de proviſion de canne dans un endroit, ils défaiſoient dans la maiſon, & emportoient les uſtenciles. Ces rafineurs de ſucre parcouroient le païs & tiroient le ſuc de la canne des agricoles. D'autres rafineurs l'épuroient après & en faiſoient de la caſtonade plus ou moins fine.

Des jardins potagers.

COmme à l'exception de quelques jardins imparfaits de ce genre, je n'ai pas eu occaſion d'en voir, la deſcription que j'en vais faire, ne ſera pas auſſi complette que je le voudrois. Ce que j'en puis dire, eſt qu'ils choiſiſſent pour ces jardins ordinaire-

ment des endroits bas & argilleux & qu'ils n'y épargnent pas l'engrais. Les plantes connues étoient de la Salade, des longs & des courts concombres, du Purjo, des oignons blancs, du célery, des épinards, des radis longs, des carottes, de l'arroche rouge, une eſpèce de raves aqueuſes, des melons d'eau & d'autres: Ils en ont reçû originairement la ſémence des Portugais. On y trouve encore une grande variété de plantes, dont le nom & la figure nous eſt entièrement inconnu. Le *Pourpier* croiſſoit ſauvage; mais ils ne s'en ſervoient point & par conſéquent n'en faiſoient point de cas. Ils avoient une eſpèce groſſière *d'epinards* aqueux dans des étangs, qui avoient une demi toiſe de profondeur. Il y étoit ſi abondant, qu'il en couvroit la ſurface, ils en font un grand uſage dans leurs cuiſines. Ils plantent le *gingembre* par petits morceaux dans une terre graſſe & argilleuſe à la profondeur de quatre doigts; ce qui ſe fait aux mois de Février & de Mars. Plus tard, la chaleur pouſſeroit trop la tige & les feuilles, la racine deviendroit ſpongieuſe & demeureroit petite. Au reſte cette plante ſupporte le froid & le chaud.

Le Tabac chés eux s'appelle *Yien*. La culture de cette plante leur eſt d'autant plus avantageuſe, qu'ils en font cas à la Chine plus qu'en aucun lieu du monde,

Ils n'y épargnent ni ſoins ni bons terrains. On le plante le mois de mars, chaque plante à la diſtance d'un pied & demi l'une de l'autre. Le mois d'Août on le cueille, on le laiſſe reſſuer & enſuite on le travaille comme chés nous. Ce Tabac ne paroit pas être de la meilleure qualité : il reſſemble fort au nôtre ; mais l'odeur & le gout en ſont médiocres. Les Chinois lui donnent la préférence ſur celui de *Manille* & d'*Aynam*, *Bréſil*. Les feuilles deſſéchées & miſes en preſſe les unes ſur les autres, ſont coupées par bouts avec un inſtrument de fer dans la même forme, qui eſt uſitée chés nous, quand on le fume. Il diſtille une huile gluante & d'une odeur forte. Coupé par morceaux plus gros, il fume mieux. Le débit de cette marchandiſe eſt ſi conſiderable, qu'on en apporte ici une grande quantité de toutes les contrées voiſines.

Ils diſpoſent par rangs ſur de larges couches une plante, qui reſſemble à la menthe, mais dont les feuilles ſont plus pâles. Ils l'appellent *Fockiyong*. Le mois de Mars, elle a un pied de haut. Sa culture demande beaucoup de ſoins, on la ſeme dans le tems froid ; dans le tems de la chaleur, pour en prévenir les inconvéniens, on la couvre & on l'entoure de nattes. Ils eſtiment beaucoup cette plante. La meſure d'un *Pekel* s'en vend cinquante *Tell* (*) on

(*) Un *Tell* vaut cent ſols de France.

la croit très bonne contre la consomption.

L'arbre merveilleux (Ricinus) de la grande & de la petite espèce à été apporté ici d'*Aynam*. Ils en mettent partout & sans ordre dans leurs jardins & particulièrement des petits. Le fruit sous le pressoir, rend une huile blanche & claire en grande quantité. Après en avoir ôté la graisse par le moyen du minium, de la chaux vive & de la terre vitriolique, ils en font un vernis, qui sert à la peinture. Ce vernis sèche promptement & donne un eclat fort vif.

Ils font usage au lieu du chou, d'une plante, qui ressemble au glouteron par ses feuilles grandes & grosses, dont les pédicules épais sortent d'une racine mince. La fleur est jaune, la tige contenant la graine & la graine même ressemblent à celles du chou. Comme ils l'employent journellement, la consommation en est grande. Cette plante croît fort vite & dans toutes les saisons dès que la récolte en est faite, ils en resèment de nouvelle sur la même couche, on la cuit à demi & on la laisse sécher. C'est une de leurs provisions dans leurs voyages sur mer. Les Tartares ont apporté ici, de Pekin, une espèce de chou blanc qui a la tête longue & étroite, il n'est pas encore fort en usage; ainsi il n'est pas commun.

Des Arbres.

QUoiqu'il y ait ici plusieurs espèces de bons arbres fruitiers, on ne remarque pas que les Chinois s'appliquent particulièrement à cette culture. Parmi la grande diversité d'arbres, qui ornent leurs jardins & leurs terrasses, il s'en trouve de cette dernière sorte. Ils ont même de grands jardins tout plantés d'arbres; ce qu'ils regardent comme une grande magnificence. C'est pourquoi les environs de leurs *pagodes* & de leurs maisons de plaisance en sont decorés; mais la plupart de ces arbres nous sont inconnus.

L'oranger, que les Portugais ont transplanté en Europe, porte ici de gros & bons fruits. On dit que dans le canton de *Fockien* & dans les environs *d'amoy*, ils sont encore plus parfaits. Il y en a ici de différentes sortes: quelques uns sont de la grosseur des noix de Galle; d'autres sont comme des reinettes. Il y en a qui ont la forme angulaire & la couleur rougeâtre &c. Il est rare qu'on prenne ici un soin bien particulier de la culture de ces arbres, & qu'on leur donne même une certaine disposition & quelque arrangement. Lorsqu'ils se trouvent placés à l'abri des vents violens, ils viennent fort bien d'eux mêmes & rapportent en abondance. Les provinces de *Fockien* & de *Quan-*

tung ſont obligées d'envoyer tous les ans une grande quantité de fruits à la cour de *Peking*.

Le *Leichi* eſt un arbre que les Chinois paroiſſent eſtimer autant que l'oranger. Il y en a de différentes eſpèces, de gros, de petits, & de ſauvages: les fruits ſont de la groſſeur d'une noix muſcade. Ils ſont entourés d'une écorce rude, raboteuſe & rougeâtre, ils croiſſent comme la vigne en forme de grappe. L'arbre atteint la hauteur du poirier & eſt garni de feuilles petites pointues & piquantes. Les fruits ſe conſervent déſſechés & ont le gout des raiſins de Corinthe. Il ſemble preſqu'incroyable que les environs de *Canton*, qui eſt le ſeul païs, où cet arbre vienne, produiſe par année pour cent mille *Tell* de fruits de *Leichi* déſſechés.

Le thé, qu'ils appellent *Chia*, & qui croît ici dans une isle vis à vis de *Canton* eſt en réputation pour ſa vertu contre les maladies de poitrine.

L'isle s'appelle *Honam*, & ſon thé *Thée d'honam*. L'arbuſte qui eſt de la hauteur d'une aune ou d'une aune & demi, s'elève par rangs ſur des collines ſèches & ſablonneuſes. On ceuille les feuilles tendres & qui ſont d'un verd clair, le mois de Mars, on les rôtit dans des chauderons de fer, & on les diſpoſe en forme de rouleau comme les autres eſpèces de Thé, on néglige les feuilles dures & qui

ſont d'un verd plus foncé. Il paroit, qu'on ne prend pas grande peine pour la culture de cet arbre; on en laiſſe dépérir plus de la moitié.

L'arbre d'*Areca* ne croît pas loin de *Canton*, ainſi que je le conjecture par des noix fraiches, que j'en ai vues ici. Il y avoit dans l'isle d'*Aynam* diverſes plantations de cet arbre. Le terrain, qui le porte eſt gras & humide. L'arbre reſſemble au cocotier, & a la tige droite. Lorſque le fruit eſt mûr, l'écorce prend une couleur jaune. La noix diffère peu de la noix muſcade. Elle ſe ſèche & s'envoie dans les provinces ſeptentrionales.

La plante du *Béthel* n'eſt point délicate. Elle croit d'elle même ſans culture, lorſqu' elle trouve un terrain propre. Ses feuilles frottées avec de la chaux & la noix d'*Areca*, ſont le *Pinang* ſi connu que ces peuples & ceux des autres païs orientaux mâchent avec tant d'appétit.

Le *Manglier* s'elève fort haut & porte des branches fort étenduës comme le frêne. La feuille eſt du genre de celle de l'aube epine & le fruit paſſe pour un des plus ſalubres des Indes.

Le *Pumpelmoſe* eſt une eſpèce de gros citron doux, l'arbre reſſemble au citronier; mais les feuilles ſont plus larges.

Ils ont de petits citrons aigres, des *Longans* & pluſieurs autres ſortes de fruits. Ils

ont aussi de l'*Otomchou*, dont comme nous l'apprend *le Comte*, ils conservent la gomme pour leur vernis.

Il seroit trop long de faire le détail & la description de leurs différentes espèces d'oliviers, de poiriers, de pommiers & de raisins. On ne peut-pas dire qu'ils donnent quelque préférence à une culture sur une autre: ils les laissent presque tous sauvages. Ils font usage du grêffe pour quelqu'espèce d'arbres, & ils se servent de cette méthode fort heureusement.

Des Jardins de plaisance.

COmme le gout des Chinois diffère beaucoup de celui des autres nations pour les manières, l'habillement &c. cette différence n'est pas moins remarquable dans leurs jardins de fleurs & de pur agrément. Ils se soucient fort peu de parterres, de haies, d'allées couvertes & généralement de la symmetrie: une place nue. ornée de pierres de différente grandeur & couleurs, qui forment des figures de dragons & de fleurs, leur plait beaucoup plus, qu'un parterre orné de beaux desseins, dont les interstices sont remplis d'herbe. Leurs allées ne sont pas ouvertes, elles ont pour la plûpart des murs aux côtés, contre lesquels on a planté des vignes ou d'autres arbres qui gravissent le long des murs.

Ils les tirent moyennant des bâtons d'un mur à l'autre & couvrent ainſi l'allée. Les bancs ſont pratiqués dans des allées, qui n'ont point de murs aux côtés & par l'arrangement des pierres, ils forment de nombreuſes cavités, où ils placent des vaſes de différentes fleurs. Les allées ſont diſpoſées en courbures ; quelquefois elles ſe prolongent au delà d'une petite place unie, garnie de pierres, & menent à une maiſon de plaiſance découverte, ſur laquelle il y a des vaſes de fleurs. Quelquefois elles paſſent par des arcades formées, avec des Bambou (*) minces qui ſont doubles & arrangés inégalement. Les intervalles ſont remplis d'une eſpèce de pervenche qui les traverſe, & qui les fait aſsès reſſembler à un paroy, qui a un grand trou ; avec cela l'on trouve bien de la variété : des montagnes couvertes de broſſailles, au pied deſquelles coulent des ruiſſeaux. Ces montagnes repréſentent des déſerts & ſont entourées d'arbres touffus & ſerres. Des bâtimens de trois à quatre étages, qui pour la plûpart ſont ouverts d'un côté, des tours, des grottes, creuſées obliquement, des ponts, des étangs, des endroits ſemés de haricots, des bocages arrangés dans le gout ſauvage, des petits bois de

(*) *Bambou* eſpèce d'arbre.

plaiſance, & d'autres variations, qui forment une belle perſpective. Ils ont auſſi des tables de pierre, à l'ombre de hauts arbres, ou dans des entroits élevés, dont la vue s'étend au loin.

De leur bétail.

AUx environs de *Canton* & dans les provinces ſituées ſur la mer, les habitans s'appliquent fort peu au gros bétail, parcequ'il n'eſt pas auſſi néceſſaire ici, qu'il l'eſt dans les provinces contigues & ſeptentrionales. Car ils peuvent labourer leurs champs ſans beaucoup de travail & ſans le ſecours des bêtes, & leurs voyages & tranſports ſe font par eau; ce qui leur eſt facilité par la marée. Le bœuf n'eſt pas un mêt agreable pour eux & il eſt remplacé par les poiſſons, qui y abondent. A l'exception des Mandarins & des officiers de guerre, il n'y a que peu de perſonnes, qui aïent des chevaux. Ils ne ſe ſervent pour l'agriculture que de bœufs & de bufles; ce qui a particulierement lieu dans les endroits éloignés de la rivière: & ce n'eſt que pour en conſerver la race, qu'ils nourriſſent quelques vaches, parce qu'ils ne ſe ſervent que rarement du lait. Autrefois ils faiſoient encore moins, de cas de betes à corne. Ils ne ſe ſont portés à élever plus de bœufs &

de vaches, que depuis que les Européens ont frequenté le païs davantage, & qu'ils en consomment annuellement une bonne partie, tant pendant leur séjour, que pour leurs provisions, lorsqu'ils s'en retournent.

Les moutons ne sont pas si communs aux environs de Canton, que dans les provinces adjacentes. On se sert de leurs peaux & de leur laine pour l'habillement dans les mois froids; mais elles sont assès chères; aussi n'est ce pas l'affaire de tout le monde de nourrir du bétail particulièrement des moutons.

On n'a pas autant d'ânes aux environs de Canton, qu'on en a plus loin dans le païs, où l'on se sert d'eux pour le travail & pour voyager. Les Tartares trouvent tant de gout à la chair de cet animal, qu'ils ont introduit la mode de les tuer comme les chevaux & d'en manger. J'ai vu vendre de la viande d'âne ici.

Mais s'ils négligent d'avoir grand soin du bétail, dont nous venons de parler, ils font d'autant plus de cas des petites bêtes qu'ils nourrissent avec moins de peine & dont ils tirent plus de profit. Ils ont tant d'expérience & d'adresse pour cette partie économique, qu'elle fournit une subsistance abondante à grand nombre de petites familles.

Comme ils mangent journellement du cochon, en quantité & avec grand appétit, ils en nourrissent un grand nombre. La race

des cochons eſt fertile ici & vient bien. Les truyes donnent des cochonnets, avant que d'avoir atteint un an. Au commencement elles n'en donnent pas tant qu'à la troiſiéme ou quatrième portée, qui ſont ordinairement de dix ſept ou dix huit cochonnets & il en périt rarement. Les diſtillateurs du *Samſu* (*a*) ceux qui pilent le ris, & ceux qui ont des moulins, nourriſſent toujours beaucoup de cochons. Les pêcheurs & ceux qui demeurent ſur le rivage, en ont un nombre plus conſiderable encore, parceque le poiſſon dont ils les nourriſſent, ne leur coute rien; ce qui leur donne cependant un gout huileux. Outre cela preſque toutes les petites familles, qui demeurent ſur de *Sampanes* (*b*) nourriſſent des cochons, tant pour leur propre uſage, que pour en vendre. Lorſqu'on voit combien de cochons tant crus que rôtis, ils portent par les rues, pour les vendre, & combien ils en conſomment journellement, le lard coupé par morceaux faiſant pour l'ordinaire leur principal plat; qu'outre cela il leur faut de grands cochons, qu'ils rôtiſſent

---

(*a*) Eſpèce d'eau de vie diſtillée de ris.

(*b*) *Sampane*: c'eſt ainſi, qu'on appelle les barques chinoiſes ſans quille, qui ont preſque la forme d'un auge. Il y en a de différente grandeur, & de différentes eſpèces. Elles ſont ordinairement couvertes & habitées.

tout entiers pour leurs jours de fête, & qu'ils en facrifient auffi beaucoup dans les *Pagodes*, on eft étonné, qu'il puiffe y en avoir un nombre fi prodigieux ; d'autant plus, qu'ils en employent beaucoup dans leurs voyages de mer, & qu'ils en vendent auffi aux Européens. Les cochons de lait qui proviennent de la prémière & de la feconde ventrée de la truye reftent petits, de même que les truyes qui donnent des cochonnets, trop tôt. De là vient, qu'on châtre les cochons de lait deftinés à êtres tués.

Ils nourriffent beaucoup de poules, plus cependant pour les étrangers, que pour eux mêmes. Ils favent chaponner avec beaucoup de dextérité. Ils font éclore les petits poulets par les poules, & ils ne fe fervent point de fourneaux pour cela. Le climat chaud & le grand nombre d'œufs que font les poules, contribue beaucoup à leur propagation.

Il y a des faifans aux environs de *Canton*, mais ils n'y font pas fi communs, que plus avant dans, le païs, où on les trouve beaux & de différentes couleurs : auffi les porte-t-on *à Canton* comme de raretés, & ils coutent cher.

Il n'y a point de cocqs d'Inde dans la Chine, & quoique les vaiffeaux en apportent quelques uns tous les ans de la côte de *Malabar* & de *Coromandel*, qui en eft la véritable patrie, les Chinois n'ont pas

eſſayé, d'en introduire l'eſpèce chés eux.

Des pigeons de différentes eſpèces proſpèrent & ſe multiplient très bien ici, de même que les oyes. Celles ci ſont plus petites, que les nôtres, & reſſemblent à nos oyes ſauvages, pendant que leurs oyes ſauvages ont de la reſſemblance avec nos oyes domeſtiques.

Ils entendent parfaitement bien l'éducation des canards. C'eſt après les cochons, ce à quoi ils s'attachent le plus ; & comme les canards ſont le plat preſque ordinaire des gens qui ſont à leur aiſe, la grande conſommation, qu'on en fait, exige qu'on s'applique à faciliter la propagation de leur eſpèce. Le climat qui eſt conſtament doux & le voiſinage de la rivière y contribuent beaucoup, par la commodité de les nourrier de petits poiſſons & écreviſſes qui reſtent ſur les champs à ris, après que l'eau s'eſt ecouleé, & par conſéquent à fort bon marché. Bien des *Cantonois* ne vivent que du commerce des canards. Les uns achetent les œufs, & en font trafic, d'autres les font éclore dans des fourneaux, & d'autres encore élèvent les petits canards. Les fourneaux pour les couver ſont extrêmement ſimples. On poſe une plaque de fer ſur un foyer muré, on met ſur la plaque une caiſſe de la hauteur d'un demi pied, remplie de ſable, où on a mis les œufs en rangs.

On les couvre d'un tamis, au deſſus du quel on met une natte. Pour les échauffer, ils ſe ſervent de la braiſe d'un certain bois, qui brule lentement & entretient une chaleur égale. D'abord on ne leur donne que peu de chaleur, peu à peu on l'augmente, juſqu'à ce qu'elle devienne aſsès forte, pour faire éclore les œufs. Si quelque fois ils augmentent trop la chaleur, les jeunes canards ſortent trop tôt, & meurent ordinairement au bout de trois ou quatre jours. On vend les jeunes canards éclos de cette manière, à ceux qui les élèvent. Ceux-ci éprouvent de la manière ſuivante, s'ils ſont éclos trop tôt: Ils prennent les jeunes canards par le bec, laiſſant le corps ſuſpendu. S'ils s'en défendent, battant des pieds & des ailes ils ſont bien & duement éclos; mais quand ils ont reçu trop de chaleur, ils reſtent tranquilles pendant qu'on les tient par le bec. Quelquefois ces derniers demeurent vivans, juſqu'à ce qu'on laiſſe aller tous les jeunes canards à l'eau; ce qui arrive ordinairement environ huit jours, après qu'ils ſont éclos. Alors ils vacillent, ſe jettent ſur le dos & meurent après quelques convulſions. On les tire cependant de l'eau & on les laiſſe ſécher, puis qu'ils reviennent quelque fois; mais lorſqu'ils ſont mouillés de nouveau, ils meurent fort ſouvent d'un pareil vertige. Quand l'eau s'eſt

écoulée, on ramasse les petites écrevisses, & les crabes, on les fait bouillir & on les hâche; & au commencement on ne nourrit les jeunes canards que de cette pâture. Quelques jours après, on y mêle du ris bouilli & des herbes hâcheés. Quand ils sont plus âgés, on les porte dans une grande *Sampane* dont le plancher fait de bois de *Bambou*, s'elève au dessus du niveau de l'eau. Elle est entourée d'une galerie & d'un pont qui s'abaisse vers l'eau, on donne aux jeunes canards une vieille marâtre qui les mêne, lorsqu'on les laisse descendre le pont pour aller paître. La vieille canne est tellement accoutumée au cris qui vient de la *Sampane*, lorsqu'on veut les rassembler le soir, qu'elle y arrive, moitié en nageant & moitié en volant. Ils changent alors de place avec leur *sampane*, & abordent à un endroit, où il y a plus de nourriture pour leurs canards, & ils les laissent aller journellement au rivage sur les champs à ris. On est etonné de voir ces sampanes entourées de milliers de canards grands & petits. Et ce qu'il y a de singulier, c'est que quand plusieurs *Sampanes* laissent paître leurs canards au même endroit & qu'on les appelle le soir, chaque canard sait retrouver la sienne. Les Chinois s'occupent constament de la propagation des canards, excepté les trois mois d'hiver; & quoiqu'elle exige

beaucoup de foin, on ne voit pas que ce foin les fatigue beaucoup ; car dès que les jeunes canards ont atteint l'âge de quinze jours, ils font en état, de pourvoir à leur nourriture eux mêmes.

Les vers à foye mériteroient par leur utilité, qu'on en parlât ici, ainfi que de la manière dant on les traite ; mais comme on eu trouve des dètails dans d'autres rélations, je les paffe fous filence, & je me contente de remarquer, que les Chinois mangent ces vers avec beaucoup d'appétit, après qu'ils en ont devidé la foie. Ils les font pouillier frais, ou ils les sèchent. un *Catti* (*a*) de ces vers fechés vaut huit à neuf *Candarins* (*b*).

On prétend, que vers *Chingehiau* il y a une efpèce de vers à foye fort gros, dont on tire une foie fi épaiffe, qu'elle reffemble d'abord à du chanvre. Les habitans en font cependant une efpèce d'étoffe qui, quand elle eft neuve a l'air d'une toile crue, mais par l'ufage & par un blanchiffage répété, elle obtient du luftre, & fait un meilleur effet. Il femble que cette foie ne fe laiffe par teindre, puis qu'on ne lui donne jamais cet apprêt. On affure qu'elle

(*a*) Un Catti fait une livre & un quart de nôtre poids.
(*b*) Petite monnoie Chinois.

eſt d'une durée incroyable. On l'appelle *Chinchiau*, de l'endroit d'où elle vient.

De la pêche.

DAns ce païs dont la côte abonde en une grande variété de poiſſons, le *Taho*, rivière longue & large à ſon embouchure, paſſe pour être la plus fertile en toute ſorte de poiſſons. On ſeroit tenté de croire que le flux & le reflux empêcheroit la pêche, particuliérement dans les endroits eſcarpés & incommodes pour le filet; cependant ils prennent une grande quantité de poiſſon de cette manière là. Voici leur manière la plus ordinaire de pêcher: Ils mettent des longs bâtons ou paliſſades dans les bancs de ſable éloignés du rivage, à la diſtance d'une toiſe l'un de l'autre. D'un bâton à l'autre, ils attachent des naſſes teintes en noir & tricotées d'un fil fort. Cela fait que les poiſſons, qui vont le long du rivage, s'y prennent. Cette pêche reſſemble à nos naſſes que nous mettons, dans les rivieres.

Ils ont auſſi une quantité de paniers, qui ſont faits de ferches de *Bambou* jointes à des branches d'oſier. Ces paniers ont une toiſe & demi de longueur & reſſemblent à nos naſſes. Ils s'en ſervent, quand l'eau monte plus haut, qu'à l'ordinaire. Ils les mettent le long du rivage, mais ils laiſſent

des ouvertures aux deux bouts du rang de paniers. C'eſt là qu'ils ſe tiennent tranquilles avec leurs ſampanes ou barques, afin que le poiſſon, qui cherche le rivage, puiſſe y entrer librement. D'abord qu'il y a paſſé, il trouve un rang de paniers de *Bambou*, qui ſont diſpoſés à la traverſe vers le rivage, & qui lui défendent la ſortie. Dès que l'eau commence à s'écouler, ils ferment l'eſpace qu'ils avoient laiſſé ouvert, avec de pareils paniers. Quand l'eau s'eſt entièrement écoulée, ils entrent en dedans de l'enceinte pour ramaſſer les poiſſons. Ils ſe ſervent auſſi d'un filet flottant attaché entre deux barques avec lequel ils ſe promenent pendant le flux, & prennent les troupes de poiſſons qu'ils rencontrent.

Ils ſe ſervent également d'un grand filet, attaché entre deux bâtons de *Bambou*, avec lequel ils pêchent, auſſi bien dans leurs voyages par mer qu'au milieu de la riviere.

Ils attachent des vers & des crabes aux hameçons, dont ils prennent des anguilles & d'autres petits poiſſons. Ils ſe ſervent auſſi d'une eſpèce de *Sampanes*, qui ſont longues & baſſes & qui ont des planches teintes en blanc aux côtés. Ils entretiennent un petit feu dans ces ſampanes pendant la nuit. Les poiſſons que la lueur du feu attire, ſautent dans la Sampane. Ces Sampanes ſont proprement conſtruites pour une eſpèce de poiſſons qu'ils appellent *Mulettes*.